

Le menu déjeuner

le midi du mercredi 12 au samedi 15 août

- tomates d'Hubert
pétales de tomate juste séchés comme un carpaccio,
lard de Noir de Bigorre translucide
- daurade
pavé cuit à la poêle, risotto vert
et bisque de langoustine
- financier abricot
sorbet abricot / thym

● Menu Déjeuner - 35€

A la Carte ce midi

- foie gras de canard poêlé 28 €
oignon-de Trébons confit
balsamique de l'Aïrial
- langoustines croustillantes 26 €
houmous de Tarbais
et émulsion d'ail noir
- maigre, tomate 28 €
pavé de maigre cuit doucement
condiment à la tomate, sabayon citronné
- la tourte de canard pour 2 personnes 37 € / pers
tourte de canard et foie gras
- ris de veau, 38 €
cuit à la poêle,
comme une vierge avec des pickles de noix
- autour des fromages de Dominique Bouchait, 15 €
Meilleur Ouvrier de France Fromager
- soufflé à l'Armagnac 15 €
glace vanille arrosée
- après 8 heures 15 €
chocolat... menthe
- l'omelette Norvégienne flambée à l'Armagnac 15€ / pers
servie pour toute la table

Au menu « tot çò »...

midi et soir...

- en mise en bouche le bouillon du dimanche
bon bouillon rafraîchi et relevé aux aromates
- aubergine et thon
aubergines rôties, thon blanc de méditerranée comme un tataki
émulsion citron/anchois
- tomate
tomate du pays rôtie doucement sur une brioche
sorbet à la tomate
- truite des Pyrénées
truite marinée « gravlax », tiédie sur son ardoise
mousseline de pomme de terre fumée
- pigeonneau, millet
filet rôti sur le coffre et cuisse confite
millet cuisiné comme un risotto
jus relevé à la marjolaine
- figues rôties
au fenouil, granité au floc de Gascogne
- après 8 heures
chocolat... menthe

● Menu Tot Çò - 65€

● Menu Mini Mousquetaire - (jusqu'à 10 ans) - 20€
boisson / magret de canard rôti / glace ou coulant au chocolat

Toutes nos viandes sont d'origine Française 

Au menu le soir...

et le dimanche midi

- ● en mise en bouche le bouillon du dimanche
bon bouillon rafraîchi et relevé aux aromates
- foie gras de canard
terrine mi-cuite, gelée au floc de Gascogne
condiment datte orange
- ● aubergine et thon
aubergines rôties, thon blanc de méditerranée comme un tataki
émulsion citron/ anchois
- ● tomate
tomate du pays rôtie doucement sur une brioche
sorbet à la tomate
- ● truite des Pyrénées
truite marinée « gravlax », tiédie sur son ardoise
mousseline de pomme de terre fumée
- le trou gascon
sorbet citron tagette arrosé
- ● pigeonneau, millet
filet rôti sur le coffre et cuisse confite
millet cuisiné comme un risotto
jus relevé à la marjolaine
- fromage
le plateau autour des fromages de Dominique Bouchait, M.O.F.
- ● figues rôties
au fenouil, granité au floc de Gascogne
- ● après 8 heures
chocolat... menthe

● Menu Tot Ço - 65€
proposé midi et soir

● Menu Tot Ço Que Cal - 89€
servi pour toute la table

La Carte...

du soir et du dimanche midi

- foie gras de canard poêlé 28 €
oignon-de Trébons confit
balsamique de l'Aïrial
- langoustines croustillantes 26 €
houmous de Tarbais
et émulsion d'ail noir
- la tourte de canard pour 2 personnes 37 € / pers
tourte de canard et foie gras
- maigre, tomate 28 €
filet cuit au beurre noisette
condiment à la tomate, sabayon citronné
- ris de veau, 38 €
cuit à la poêle,
comme une vierge avec des pickles de noix
tombée d'épinards exotiques
- autour des fromages de Dominique Bouchait, 15 €
Meilleur Ouvrier de France Fromager
- soufflé à l'Armagnac 15 €
glace vanille arrosée
- après 8 heures 15 €
chocolat... menthe
- l'omelette Norvégienne flambée à l'Armagnac 15€ / pers
servie pour toute la table

- Menu Mini Mousquetaire : (jusqu'à 10 ans) - 20 €
boisson / magret de canard rôti / glace ou coulant au chocolat

Toutes nos viandes sont d'origine Française 